



# Atecrem 9H

## Lieviti in crema Atecnos aromatici.

### Adatto per stili di vino:

vini bianchi, vini aromatici.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* ibrido in crema.

Particolarmente adatto per vini bianchi, aromatici (Prosecco, Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon, Müller Thurgau, Viognier, Malvasia, Moscato, etc.) e fermentazioni a bassa temperatura. Consigliato per la rivelazione di aromi varietali, terpenici e tiolici.

Dosaggio consigliato: 20 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

### CARATTERISTICHE:

- Rendimento in alcool: 16% vol
- Tolleranza all'alcool: fino a 16,5% vol
- Capacità fermentativa a basse temperature (10°C) con range ottimale tra 10÷16°C
- Resistenza alla pressione osmotica: max 27 Brix
- Produzione elevata di esteri floreali e fruttati
- Spiccata attività tiolica

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

### CONFEZIONI:

Flacone da 1 kg

Taniche da 5 o 10 kg

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2÷4 °C.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

### PREPARAZIONE:

- Avvertenze generali lieviti Atecrem
- Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati
- Protocollo per presa di spuma: rifermentazione in autoclave